

Afrikaans Buffet €32,50 p.p.

Origineel en bijzonder! Gerechten uit alle windstreken van Afrika.



Tajine van lamsvlees met pruimen

In Noord-Afrika kan bij feestelijke gelegenheden een tajine niet ontbreken, meestal als een van de vele gerechten die de hoofdmaaltijd vormen. Het specerijenmengsel (ras al hanout) bepaalt de smaak.



Yassa au poulet

Dit traditionele gerecht van gemarineerde kip, gestoofd met veel uien is oorspronkelijk afkomstig uit Guinee maar behoort tegenwoordig tot de meest gegeten gerechten in heel West-Afrika.



Chou van garnalen

Gebakken grote garnalen in een pikante saus van ui, knoflook, tomaat en peper (Senegal).



Bobotie

Ovenschotel van gehakt, ui, sinaasappel en gedroogde vruchten geweekt in rooibos thee, overgoten met een ei-melkmengsel en afgebakken in de oven. Het gerecht is afkomstig van het gebied rond Kaapstad.



Swahili groenten

Groenten gekookt in kokossaus zoals men deze klaarmaakt aan de Oostkust van Tanzania en op Zanzibar.



Massala Rijst

Massala is een geurig specerijenmengsel dat bestaat uit onder andere cardamom, kaneel, kruidnagel en nootmuskaat. Op de eilandjes voor de Afrikaanse oostkust gebruikt men het om thee mee te zetten. In dit typische Swahili gerecht worden kokos en massala specerijen gebruikt om de rijst te parfumeren.



Couscous

Korreltjes van tarwemeel, een licht verteerbare begeleider bij vlees, vis en groentegerechten die veel wordt gegeten in Noord- en West-Afrika.



Chapati

Deze uit India overgewaaid begeleider van de hoofdmaaltijd wordt veel gegeten in Kenia en Tanzania door de vele Indiërs die er wonen en ook door de oorspronkelijke bevolking. Men scheurt een stukje chapati af, klemt er een beetje vis, vlees of groenten tussen en eet het samen op.



Bijgerechten

Salade met citroendressing, bananchips, cassavechips, verse koriander, peper, knoflook.

Optioneel

Soep, vooraf uitgeserveerd €5,50 p.p.

- Krachtige kippenbouillon met cassave en peper.
- Zoete aardappelsoep met avocado en koriander.

Dessert, uitgeserveerd €6,00 p.p.

- Gemarineerd "Spice Island" fruit (o.a. vanille, cardamom, kaneel) met roomijs en sesamkletskep.
- Mango-yoghurt shake (€ 4,-)

Dessertbuffet € 9,50 p.p.

- IJs, tropisch fruit, avocadoyoghurt, chocolademousse en malva pudding (met Amarula likeur).

- * De prijs van het buffet is inclusief sfeervol gedecoreerde buffettafel in Afrikaanse stijl.
- * Huur van borden en bestek: Schoon terug €0,50 p.p. Vuil terug €1,50 p.p.
- * Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.
- * Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%).